Kyriakos Kynigopoulos

Fier d'être Bourguignon

Arrivé de Grèce en 1982, "pour parfaire ses connaissances en œnologie", Kyriakos Kynigopoulos conseille aujourd'hui des domaines aux quatre coins de la "planète" vin. Alors, peu importe que l'on aime ou pas sa personnalité et/ou ses vins rouges modernes. Il est depuis dix ans l'œnologue dont on parle en Bourgogne.

Repères

1959 : naissance dans le nord de la Grèce à Thessalonique, dans un quartier appelé "Ampelokipi", le jardin de la vigne, en langue grecque

1977 : arrive en France pour la première fois, en voyage de fin d'études d'ingénieur en agro-alimentaire option œnologie

1982 : retour en France pour suivre le Diplôme national d'œnologie à l'université de Dijon, DNO qu'il décroche en 1985

1986 : obtient un DEA (diplôme d'études approfondies) à l'École nationale supérieure de biologie appliquée à la nutrition et l'alimentation (ENSBANA), à Dijon

1988 : devient directeur du laboratoire œnologique SGS, basé à Beaune (21), poste qu'il occupe toujours aujourd'hui

Quelle est votre conception du métier d'œnologue ?

L'œnologue reçoit une bonne formation de base, mais ce n'est que la base. On se fait œnologue tout seul, avec l'expérience, en ayant le quotidien du travail dans les caves et dans les vignes comme source d'inspiration. Dans notre métier, il y a une véritable école du terrain. Et puis, c'est une science ouverte. Tous les jours on découvre de nouvelles choses.

Le métier a-t-il beaucoup changé depuis vos débuts, il y a un peu moins de vingt ans ?

Oui, à mon époque on cherchait à parfaire ses connaissances en France, alors que depuis quelques années, les jeunes diplômés cherchent d'abord à connaître d'autres vignobles, principalement dans l'hémisphère sud.

Apprend-on vraiment des choses dans l'hémisphère sud ?

J'ai commencé à travailler à l'étranger, en Californie, en janvier 1995. À la fin des années 90, tous les vinificateurs de l'hémisphère sud ne juraient que par les écoles néo-zélandaises ou australiennes. Tout a changé depuis quatre ou cinq ans ! L'école française, davantage axée sur l'expression d'un terroir que sur la mise en valeur d'une technologie, fait un retour en force. Partout, dans le monde, on cherche à s'inspirer de l'école française. Plus fort encore, le Bordelais s'inspire désormais de la Bourgogne…

Qu'est ce qui distingue l'école française de l'école australienne ou néo-zélandaise ?

L'école française a une âme. Elle considère que le vin n'est pas un produit de consommation courante. Elle cherche à donner au vin une personnalité, à en faire un produit noble. La France est l'un des seuls pays où le métier d'œnologue est considéré comme noble. Ailleurs, surtout dans les nouveaux pays producteurs, on trouve beaucoup de recherche et de technologies maîtrisées, mais la tradition manque.

Expliquez-nous un peu comment les Bordelais sont en train de s'inspirer de l'école bourguignonne ?

Eh bien, je suis très content de découvrir en dégustant dans de grands châteaux que les grandes cuves de vinification sont remplacées par des plus petites qui permettent de vinifier de petites parcelles et d'avoir ainsi des vinifications plus précises ; c'est une pratique très bourguignonne. En élevage, les Bordelais commencent enfin de supprimer les soutirages* et de faire les malolactiques** en barriques… comme le font les Bourguignons depuis longtemps. Les Bordelais s'inspirent de la Bourgogne. C'est une réalité !

Beaucoup de progrès ont déjà été faits en œnologie et on entend souvent dire que le gros du travail reste à faire à la vigne. L'influence des œnologues va-t-elle se réduire ?

Les œnologues ont compris depuis longtemps qu'il fallait des grands raisins pour faire des grands vins. Ils sont donc retournés vers la vigne même si, il est vrai qu'il manque encore un métier, celui de (bon) conseil en viticulture. Les futures formations en œnologie vont sans doute devoir en tenir compte…

Parlons du style des vins. Vous êtes considéré comme l'un des grands prêtres de l'œnologie moderne, dont l'objectif, très schématiquement, est d'obtenir des vins rouges colorés, charnus, agréables à déguster dès leur jeunesse. Que répondez-vous à ceux qui vous accusent de faire des vins technologiques ?

En 1988, en prenant le contrôle du laboratoire SGS, j'ai regardé point par point ce qui n'allait pas dans les vins rouges de Bourgogne. Quelques rencontres avec de grands "bonshommes" du vin en Bourgogne -Raymond Launay, Jacques d'Angerville…-, à Bordeaux et en dehors du monde du vin m'ont également ouvert les yeux. Il manquait la couleur, les tannins n'étaient pas beaux, on rencontrait des excès d'acidification et on ne profitait pas suffisamment du fruit. C'est donc là qu'est née l'idée de faire de longues macérations préfermentaires à froid avec des doses assez importantes de SO_2***, afin de pouvoir travailler sur le fruit frais -faire sortir ce fruit et la couleur qui sont contenus dans la pellicule du raisin- avant le début de la fermentation alcoolique. Il fallait ensuite réussir à préserver, en cours d'élevage, cette richesse en fruit, en couleur, en tannins, extraite lors de la vinification ; la solution a été de retarder la fermentation malolactique, par des méthodes naturelles : le froid dans la cave, le bon équilibre acide du vin, une bonne teneur en SO_2 à l'entonnage. Le principe étant de donner au vin le temps de se structurer après la fermentation alcoolique par un long élevage sur lies. Nous avons enfin réduit, voire supprimé les soutirages, parce que nous nous sommes rendus compte que le pinot noir adore la réduction, adore être protégé de l'air. Alors école moderne ou école classique ? Je dirais que l'école classique se modernise et que l'école moderne s'inspire beaucoup du classique.

Quels sont les facteurs les plus importants pour réussir un grand vin rouge de Bourgogne ?

L'état sanitaire est très important. Il faut ensuite s'intéresser à la maturité phénolique : la maturité de la peau et de ce qu'elle contient (couleur, tannins, fruit…). Sans rechercher la surmaturité, il faut néanmoins attendre que la maturité physiologique atteigne 12,8-13° pour avoir des tannins mûrs. Il faut donc vendanger assez tard.

En vendangeant des raisins très mûrs, on perd de l'acidité, donc de la fraîcheur…

L'acidité, il faut travailler dans les vignes pour en avoir ; il faut redonner de la vie au sol par le labour et par un raisonnement en profondeur dans les traitements et les apports d'engrais.

"L'école française a une âme. Elle considère que le vin n'est pas un produit de consommation courante. Elle cherche à donner au vin une personnalité, à en faire un produit noble."

En écoutant certains de vos clients parler de leurs techniques de vinification, on a l'impression d'entendre des recettes de cuisine précises et minutées. Pourtant Henri Jayer, grand vigneron parmi les grands, considère, lui, que les choses sont simples : on récolte mûr, on trie, on refroidit un peu la vendange si elle est trop chaude, on met les raisins dans la cuve et on revient trois semaines plus tard… Un grand vin passe-t-il obligatoirement par la précision et l'interventionnisme œnologique que vous préconisez ?

Je n'ai pas eu la chance de discuter avec Henri Jayer. Vous savez, il y a beaucoup de bruits de couloir en Bourgogne et il est difficile de savoir ce que font exactement les uns et les autres. Il n'y a pas véritablement une recette. Encore une fois, l'idée est de profiter du fruit frais, pendant quatre, six, huit, ou dix jours avant la fermentation alcoolique. Ensuite, c'est la nature qui décide du réveil des cuves. Alors, cette phase préfermentaire sur laquelle nous travaillons a-t-elle beaucoup apporté à la qualité des vins rouges de Bourgogne ? Je pense que oui ! Je préfère un pinot charnu, couleur cerise noir, que maigre et couleur œil-de-perdrix,

même si je reconnais avoir exagéré, jusqu'en 1996 environ, dans la sur-extraction.

Le style moderne a apporté, c'est indéniable, une progression du niveau qualitatif global des vins rouges en Bourgogne. Mais quand même, on a souvent l'impression que ces vins modernes, très bons, charmeurs, se ressemblent tous. La Bourgogne ne risque-t-elle pas d'y perdre son âme ?

(Sourires) Non, non, non ! Un vin doit être marqué du terroir où les raisins ont été récoltés, nous y faisons très attention, et du vinificateur.

J'insiste. Même si les choses évoluent dans le bons sens depuis quelques années, on rencontre encore beaucoup de vins qui expriment davantage un style de vinification qu'un terroir…

Nous n'appliquons pas les mêmes techniques à tout le monde. On ne vinifie pas une cuvée de pommard ou de chambolle-musigny de la même façon, il y a un monde entre les deux. Et puis, les générations changent. Beaucoup de jeunes aujourd'hui ont envie de mieux travailler leurs vignes, pour apporter de plus beaux raisins en cuverie et avoir au final des vins qui ne se ressemblent pas. On cherche des vins plus faciles à déguster dans leur jeunesse, c'est clair, mais marqués de leurs terroirs. Les choses évoluent… Il ne faut pas tomber dans le piège des vins technologiques en Bourgogne. Les autres pays producteurs de pinot noir n'attendent que cela.

Vous conseillez des domaines aux USA, en Grèce, en Italie… Le célèbre œnologue bordelais Michel Rolland parcoure le monde pour vinifier des cabernets sauvignons dans ce style moderne encensé par quelques "critiques". Le risque est quand même énorme d'avoir demain les mêmes vins partout…

Non, parce que les raisins sont différents. Je vais souvent en Oregon, un pays de pinot noir, et je sais que le climat, les sols, le matériel végétal, donc les fruits y sont différents. Même avec des techniques proches, on ne peut pas y faire les mêmes vins qu'en Bourgogne. C'est impossible !

Le fruit, le fruit… Le consommateur ne va-t-il pas finir pas se lasser des vins fruités ?

Il n'y a pas que le fruit, c'est vrai. L'important, sur un grand vin blanc de puligny-montrachet, par exemple, est de commencer la dégustation par des notes de fruits liées à la maturité du chardonnay ; au fil des minutes, en s'aérant, le vin va partir vers ses origines minérales. Et puis, le fruit n'est pas le même dans toutes les appellations et dans tous les pays. "Un Grec qui vieillit apprend", a dit Socrate (rires). Alors si à mes débuts je cherchais surtout l'expression du fruit, aujourd'hui, l'objectif de mes conseils est de permettre aux vins d'exprimer des palettes aromatiques larges.

La Bourgogne est-elle sur la bonne voie ?

Il y a aujourd'hui trois divisions en Bourgogne : les néophytes, auxquels il faut faire de la pédagogie et qu'il faut pousser, les bons, qui attendent des nouveautés pour progresser, et les très bons qui n'ont besoin que d'un déclic pour devenir exceptionnels. Les mauvais n'existent presque plus.

Propos recueillis par Christophe Tupinier
Photographies : Juliette Limonier

** Aération du vin en cours d'élevage et/ou à la mise en bouteille. Au premier soutirage, souvent après la "malo", le vin est traditionnellement séparé des lies.*
*** Transformation de l'acide malique en un acide moins acide, l'acide lactique. La "malo" intervient normalement au printemps. La phase qui sépare la fermentation alcoolique de la "malo" est souvent considérée comme essentielle.*
**** SO, ou dioxyde de soufre qui protège le vin de l'oxydation pendant cette phase préfermentaire tout en ayant un rôle de "solvant" des peaux.*

Kyriakos

"Et je suis fier, et je suis fier d'être Bourguignon…". Il ne nous étonnerait pas un instant d'entendre Kyriakos Kynigopoulos entonner ce chant bourguignon de la plus grande finesse, tant ce Grec arrivé en France en 1982, que tout le monde appelle par son prénom faute d'être capable de prononcer correctement son nom, se sent aujourd'hui plus Bourguignon que bien des Bourguignons. Doté d'une grande compétence technique et d'un tout aussi solide talent de communicateur, Kyriakos Kynigopoulos a donc réussi son intégration et même réussi tout court. Son travail axé sur la vinification des vins rouges dans un style moderne -style où, très schématiquement, la richesse prime sur la finesse- ne lui a pas valu que des amis dans la très traditionnelle Bourgogne. Reconnaissons qu'il a su évoluer avec le temps : "Les Grecs ont le sang qui bouillonne, et je reconnais avoir exagéré dans ma jeunesse dans la sur-extraction". Il faut bien que jeunesse se passe… Reconnaissons-lui également le mérite d'avoir permis à des villages entiers -Chorey-les-beaune, Ladoix…- de décoller. Quant aux domaines bourguignons, 200 environ recourent aujourd'hui à ses services, et parmi les plus grands…